

Bactérias do chão não esperam cinco segundos para contaminar alimento

Se o pão cair com a manteiga virada para baixo, de pouco adianta ter pressa e tentar resgatar o lanche em até cinco segundos. Não passa de **superstição** a crença de que as bactérias do chão fazem uma contagem regressiva antes de mergulharem no alimento em busca da perpetuação da espécie. Cientistas em um laboratório da Universidade de Londres testaram o mito e concluíram que os micro-organismos podem **infectar** a comida no intervalo que se conta com os dedos da mão.

Um pedaço de pizza, uma torrada com a manteiga para baixo e uma maçã foram lançados sobre um típico chão de cozinha, um carpete e o chão da rua, respectivamente. Um dia depois, no laboratório, todos os itens se revelaram repletos de **bactérias**, de acordo com o teste feito a pedido do site da [BBC](#). Evidências de bactérias fecais foram encontradas inclusive na pizza que caiu na cozinha.

"Já busquei referências científicas sobre a crença dos cinco segundos, ms nunca achei nada a respeito. É uma marca de tempo arbitrária, uma credice", garante o professor titular de microbiologia da Universidade Gama Filho, João Carlos Tórtora.

PIA PODE SER PIOR QUE VASO SANITÁRIO

O professor explica que o tempo que o alimento fica sobre o chão contaminado faz diferença, mas há diversos outros fatores a serem levados em conta. A superfície, logicamente, é uma delas. Mas engana-se, por exemplo, quem pensa que a tampa do **vaso sanitário** pode ser mais contaminada que a pia da cozinha, local onde há manipulação de alimentos recém-chegados do mercado e que foram armazenados longe dos olhos do consumidor.

"A cozinha é, na maioria das vezes, o lugar mais contaminado da casa. Os coliformes fecais, quando contaminam o alimento, podem dobrar de quantidade em apenas 20 minutos. Mas o tipo de comida que cai conta bastante", comentou Tórtora.

O conceito que explica melhor o potencial de contaminação é o de "água livre". Comidas **pastosas** e líquidas são as preferidas das bactérias. A manteiga, a torta e o bolo de chocolate, portanto, resistem menos aos cinco segundos que um biscoito. Mas "água livre" não é toda a água do alimento. Um copo de leite puro tem mais água livre que outro com açúcar, já que o doce precisou usar parte da água para se associar quimicamente.

O teste feito pelos britânicos não foi o primeiro a derrubar o mito dos cinco segundos. Em 2007, uma equipe americana da Clemson University, na Carolina do Sul, publicou na revista científica *Journal of Applied Microbiology*, resultados de uma pesquisa que revelou a prevalência de bactérias em alimentos que caíram ao chão.

Tórtora explica que a manipulação de hortifrutis contribui para a má fama da cozinha entre os

microbiologistas. Uma lavagem cuidadosa em água potável corrente pode eliminar de 60% a 70% dos resíduos microbianos e químicos das folhas de alface, por exemplo. As folhas devem ser separadas e lavadas individualmente. Depois dessa etapa, o vegetal deve ser imerso em água contendo cloro ativo — uma colher de água sanitária para um litro de água — durante 25 minutos. Em seguida, novamente lavadas em água corrente. Dessa forma, pode-se eliminar 95% da contaminação.

Quando a contaminação microbiana é alta ou quando o procedimento de lavagem não é correto, a ingestão dessa hortaliça pode causar **doenças** intestinais (gastroenterites, viroses e verminoses) que podem desencadear diarreia, além de desconforto abdominal (cólicas), febre, náuseas, vômitos e, não raro, internações hospitalares.

Fonte: Agência O Globo